

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 24 de enero de 2019****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo****[Costers del Segre (DOP)]**

(2019/C 38/06)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha remitido una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Costers del Segre», de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) La Comisión ha examinado la solicitud y concluido que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) Con objeto de permitir la presentación de declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Costers del Segre».

DECIDE:

Artículo único

El anexo de la presente Decisión recoge la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Costers del Segre» (DOP), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho a oponerse a la modificación del pliego de condiciones contemplado en el párrafo primero del presente artículo en un plazo de dos meses desde la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 24 de enero de 2019.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«COSTERS DEL SEGRE»

PDO-ES-A1523-AM02

Fecha de solicitud: 4.11.2014

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

1. Reglas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013-Modificación que no es de menor importancia.

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Eliminación del límite máximo del grado alcohólico**

Supresión del grado alcohólico volumétrico total y adquirido máximo de la categoría vino (blancos, rosados y tintos), lo cual cambia el punto 2.1 del Pliego de Condiciones y el punto 4 del Documento Único.

Es debido al aumento ligero del grado en los últimos años a consecuencia de nuevas condiciones climáticas.

Si bien la reglamentación comunitaria permite superar los 15 % vol. de grado alcohólico total, sin aumento artificial del mismo, dado que la reglamentación no obliga a regular dicho límite, se opta por eliminarlo.

Por supuesto, si estos vinos llegaran a superar dicho límite lo harían siempre sin aumento artificial de su grado alcohólico.

2.2. Eliminación de los límites de la densidad de plantación

Se eliminan los límites máximo y mínimo de densidad de plantación que se contemplaban en el punto 3.1 del Pliego de Condiciones. Por tanto se modifica también el punto 5.a de Documento Único.

Actualmente y debido al cambio climático y a las nuevas técnicas de cultivo hay que adaptar las plantaciones a densidades distintas de las actuales. Será necesario ir a marcos de plantación distintos, para garantizar la tipicidad de los vinos de la DOP Costers del Segre.

2.3. Ampliación de la zona geográfica delimitada

Se modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el 6 del documento único, añadiendo los siguientes terrenos:

1. Subzona Artesa de Segre, municipio de Cubells, Polígono catastral 5 (parcelas 399, 400, 401 y 402).
2. Subzona Garrigues, municipio Albagés, Polígono catastral 4 (parcelas 178).
3. Subzona Garrigues, municipio Juncosa, Polígono catastral 6 (parcelas 317, 318, 319, 320 y 597).
4. Subzona Garrigues, municipio Llardecans, Polígonos catastrales 1 (parcela 27) y 3 (parcelas 97 y 222).
5. Subzona Pallars, municipio Conca de Dalt, Polígonos catastrales 1 (parcelas 509 y 556), 3 (parcelas 37, 190, 191, 219, 222, 226, 233, 248, 315 y 318), 12 (parcelas 146, 151, 161, 163 y 175), 13 (parcelas 17, 93, 127 y 204) y 17 (parcela 212).
6. Subzona Pallars, municipio La Pobla de Segur, Polígono 4 (parcelas 24, 25, 26, 29, 42, 43, 45, 46, 49, 50 y 65).
7. Subzona Pallars, municipio Llimiana, Polígonos 1, 2, 3, 4, 5 y 6.
8. Subzona Pallars, municipio Rialp, Polígono catastral 3 (parcelas 17, 28, 29, 37, 300 y 301).
9. Subzona Pallars, municipio Salàs de Pallars, Polígono 3 (parcelas 294 y 430).
10. Subzona Pallars, municipio Talarn, Polígonos catastrales 3, 4, 5 y 6.

11. Subzona Raimat, municipio Almacelles, Polígonos catastrales 1 (parcela 162 y 181) y 2 (parcela 143).
12. Subzona Segriá, municipio Almacelles, Polígono 5, parcela 280.
13. Subzona Segriá, municipio Lleida, Polígonos 1, 2.
14. Subzona Segriá, municipio Torrefarrera, Polígonos 11 (parcelas 6, 7, 8 y 9005) y 12 (parcela 9006).
15. Subzona Valls del Riu Corb, municipio Vilagrassa, Polígono 6 (parcelas 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48).

La ampliación de zona de producción viene dada por la petición a instancia de los particulares interesados en la misma. A raíz de tales solicitudes, la DOP emitió informes en relación con los aspectos agronómicos, edafoclimáticos y ambientales de las parcelas, con la finalidad de comprobar si las zonas a ampliar cumplen con el perfil de la zona de la DOP, y si así fuera, la ubicación concreta en la subzona correspondiente. La justificación en cada caso se explica a continuación:

1. Cubells: Próximo a parcelas ya existentes dentro del ámbito geográfico de la DOP, y coincidentes en características climáticas, edafológicas de la subzona, y por tanto sus productos pueden ampararse sin afectar a la calidad y características propias del vino elaborado en la DOP.
2. Albagés: Es colindante a 11 parcelas del polígono 4, que actualmente están en la demarcación geográfica de la DOP Costers del Segre.
3. Juncosa: Próximo a parcelas ya existentes dentro del ámbito geográfico de la DOP, y coincidentes en características climáticas, edafológicas de la subzona, y por tanto sus productos pueden ampararse sin afectar a la calidad y características propias del vino elaborado en la DOP.
4. Llardecans: Las características de suelo y clima son las mismas que la subzona de las Garrigues, por tanto queda garantizada la calidad y las características propias de los vinos de DOP Costers del Segre en esta zona.
5. Conca de Dalt: el vínculo de la zona no varía respecto a las características de la subzona del Pallars en cuanto a calidad del vino y sus características.
6. La Pobla de Segur: el vínculo de la zona no varía respecto a las características de la subzona del Pallars en cuanto a calidad del vino y sus características.
- 7, 10, 13 y 14. Llimiana, Talarn, Lleida y Torrefarrera: No se modifica la zona sino la redacción a fin de que sea más objetiva y clara. En el caso de Torrefarrera es por cuestiones de reparcelación ya que sus códigos han sufrido modificación y estos han debido actualizarse mediante la presente modificación.
8. Rialp: Próximo a parcelas ya existentes dentro del ámbito geográfico de la DOP, y coincidentes en características climáticas, edafológicas de la subzona, y por tanto sus productos pueden ampararse sin afectar a la calidad y características propias del vino elaborado en la DOP.
9. Salás de Pallars: el vínculo de la zona no varía respecto a las características de la subzona del Pallars en cuanto a calidad del vino y sus características.
10. Almacelles: No afecta a la calidad del producto ya que es colindante a parcelas que actualmente pertenecen a la demarcación geográfica de la DOP Costers del Segre.
11. Vilagrassa: Próximo a parcelas ya existentes dentro del ámbito geográfico de la DOP, y coincidentes en características climáticas, edafológicas de la subzona, y por tanto sus productos pueden ampararse sin afectar a la calidad y características propias del vino elaborado en la DOP.

2.4. *Inclusión de nuevas variedades*

Se modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el 7 del documento único para incluir las nuevas variedades de uva de vinificación siguientes: Godello, Chenin Blanc, Verdejo y Viognier (blanco) y Cabernet Franc, Garnacha Tintorera, Malbec y Petit Verdot (tinto).

En cuanto a las variedades (que están autorizadas en su comunidad autónoma), indicar que se ha tomado tal decisión en virtud de la petición e interés alegado por diferentes bodegas de esta DOP que entienden tales variedades idóneas y dado el excelente resultado de acuerdo con los estudios y comprobaciones realizados con cada una de las variedades, teniendo en cuenta el suelo y el clima, por lo que se ha decidido incluirlas.

Chenin blanc y Viognier: variedades blancas que, debido a los factores naturales de la zona, se adaptan a la perfección conservando los sabores y aromas característicos de cada variedad y potenciando las características de los vinos blancos de la DOP Costers del Segre manteniendo el carácter y sabores típicos de la zona.

Cabernet Franc, Garnacha tintorera y Petit Verdot: Los vinos tintos de la DOP de Costers del Segre se caracterizan porque tienen un aroma potente y un gusto equilibrado, al mismo tiempo que ofrecen una expresión tánica y en boca resultan sabrosos, amplios y estructurados, las comprobaciones realizadas potencian dicha característica de los vinos de la DOP Costers del Segre.

Verdejo: Variedad blanca, de brotación y maduración temprana, y debido a los factores naturales de la zona se adapta bien a la poda larga, en cuanto a las condiciones de cultivo, han dado vinos muy correctos con densidades de plantación bajas y producciones altas. Los vinos presentan los aromas y sabores característicos de la variedad, de graduación y acidez media-alta potenciando las características de los vinos blancos de la DOP Costers del Segre manteniendo el carácter y sabores característicos de la zona.

Godello: Variedad blanca, de brotación y maduración temprana, y debido a los factores naturales de la zona, se adapta a la perfección conservando los aromas y sabores característicos de la variedad, de graduación 12-13, acidez media-alta (5,5-6,5) y potencial aromático medio.

En conclusión, las características del vino procedente de uva Godello mantiene el carácter y sabores característicos de la zona sin afectar a la calidad del vino.

Malbec: Variedad tinta, los vinos tintos de la DOP Costers del Segre se caracterizan porque tienen un aroma potente y un gusto equilibrado, al mismo tiempo que ofrecen una expresión tánica en boca que resultan sabrosos, amplios y estructurados, los estudios realizados potencian dicha característica de los vinos de la DOP Costers del Segre. Según los estudios realizados la variedad Malbec presenta un comportamiento muy productivo con buen potencial para la obtención de vino de calidad sin disminuir el carácter y sabores característicos de la zona.

2.5. *Mejora del vínculo*

Se mejora la redacción del punto 7.3 del pliego de condiciones y del punto 8 del documento único.

Se ha mejorado la redacción para cada una de las categorías de vino acogidas a la DOP.

Tanto la ampliación de la zona como la inclusión de variedades no afectan a la calidad del producto ni a las características del vino por lo que, esas modificaciones, no han afectado a la redacción del vínculo. Efectivamente no cambia el vínculo al incorporar zona y variedades, justamente porque estas se identifican y adaptan a la esencia de la DO, es decir, cumplen con el vínculo, en el bien entendido que, si dichas incorporaciones no se identificaran con el vínculo de la DO, no podrían incorporarse.

2.6. *Eliminación de la obligación de embotellar en la zona delimitada*

Se cambia la redacción del punto 8.3 del pliego de condiciones y del 9 del documento único, de manera que desaparece la obligación de embotellar dentro de la zona delimitada.

El envasado de productos con DOP Costers del Segre no es necesario realizarlo dentro de la zona de producción y elaboración.

Procedemos a la incorporación en el pliego de condiciones de la siguiente redacción:

El envasado de los productos amparados por la DOP Costers del Segre se debe realizar de forma que garantice la esencia, las características y la calidad de sus productos, y en todo caso, sin que el transporte de los mismos pueda perjudicar a la calidad final del producto. Para los casos de envasado fuera de zona de producción este procedimiento deberá comunicarse previamente al órgano de gestión de la denominación a fin de supervisar dicha operación y con la finalidad de garantizar la calidad del producto.

2.7. Mejora del distintivo de garantía

Se modifica el punto 8.5 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único de manera que se sustituye el sistema único de sello y numeración por: un precinto de garantía, una etiqueta numerada, una contraetiqueta numerada o un sistema de control informático codificado.

Se pretende adaptar el distintivo de garantía a la realidad y garantizar la trazabilidad del producto amparado por la DOP. Dicho sistema se basa en el control informático codificado donde la DOP comprueba el volumen elaborado, envasado y comercializado, garantizando de esta manera la trazabilidad del producto. El propio personal de la DOP realizará el control en la bodega *in situ* periódicamente.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre

Costers del Segre

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino.
3. Vino de licor.
5. Vino espumoso de calidad.
8. Vino de aguja.

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino-Vinos blancos y Rosados

Blancos:

Transparente, tonalidad amarillenta o verdosa con posibles ribetes anaranjados o pardos.

Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420 nm mayor o igual a 0,05, menor o igual a 1,4 y mayor que la absorbancia a 520 nm.

Absorbancia a 520 nm menor o igual a 0,4.

Absorbancia a 620 nm menor o igual a 0,1.

Intensidad colorante mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 2.

Turbidez menor a 30 NTU

Aromas varietales de fruta y/o vegetal, floral, especiado con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a cinco segundos.

Rosados:

Transparente, con tonalidades rosáceas, rojas y/o azuladas.

Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420 nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 2,5.

Absorbancia a 520 nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 3.

Intensidad colorante mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 5,7.

Turbidez menor a 30 NTU

Aromas varietales de fruta y/o vegetal, floral, especiado con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a cinco segundos.

En vinos de crianza la acidez volátil máxima puede alcanzar los 15 mEq/l

Sulfuroso máximo 250 mg/l si azúcar > 5 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Vino-Vinos Tintos

Límpido, desde tonalidad roja y/o violácea hasta pardos o teja para vinos con crianza.

Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420 nm mayor o igual a 0,1.

Absorbancia a 520 nm mayor o igual a 0,1.

Intensidad colorante mayor o igual a 3.

Turbidez menor a 80 NTU

No defectuoso, varietales de frutas y/o vegetales, florales, especiados y con posibles aromas terciarios.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a cinco segundos.

En vinos de crianza la acidez volátil máxima puede aumentarse 1 mEq/l por cada grado de alcohol que supere 11 % vol. y año de envejecimiento hasta un máximo de 20 mEq/l.

Sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcar > 5 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino de licor

De tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjado o color de oro viejo en caso de vinos elaborados con uvas de variedades blancas. Desde tonalidad roja y/o violácea hasta posibles anaranjados, pardos o cobrizo en caso de vinos elaborados con uvas de variedades tintas.

Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420 nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 20.

Absorbancia a 520 nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 20.

Absorbancia a 620 nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 10.

Intensidad colorante menor o igual a 50.

Turbidez menor a 80 NTU

No defectuoso, varietales de frutas y/o vegetales, florales, especiados y con posibles aromas terciarios.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso

Sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcar > 5 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	22
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino espumoso de calidad

Transparente, tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjados o color de oro viejo. Presencia de burbujas persistentes con formación de cordón.

Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420 nm mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 1,4

Absorbancia a 520 nm menor o igual a 2

Absorbancia a 620 nm menor o igual a 1

Intensidad colorante mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 2.

Turbidez menor a 30 NTU

No defectuoso. Aroma de fruta fresca y/o vegetal y/o floral con posible presencia de aromas terciarios provenientes de la crianza en botella.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a cinco segundos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	12,8
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,8
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

Vino de aguja

Observación del gas carbónico, con burbujas y sin espuma. Color coincidentes con los rangos de absorbancias correspondientes al tipo de vino (blanco, tinto, rosado), descritos en los apartados anteriores.

Aromas varietales de fruta y/o flores. No defectuoso.

Contenido de carbónico perceptible en el paladar y ausencia de desequilibrio gustativo y táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a cinco segundos.

Sulfuroso igual que los vinos blancos, rosados y tintos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	12,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10

5. **Prácticas vitivinícolas**a. *Prácticas enológicas esenciales*

Prácticas enológicas específicas

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de forma que su rendimiento no sea superior a 75 litros de vino por cada 100 Kg de vendimia.

b. *Rendimientos máximos*

16 000 kg de uvas por hectárea

120 hectolitros por hectárea

6. **Zona delimitada**

El territorio que configura la DOP Costers del Segre está formado por siete subzonas:

Subzona Artesa de Segre: Compuesta por los siguientes municipios:

- Algerri
- Alòs de Balaguer
- Artesa de Segre
- Balaguer
- Castelló de Farfanya
- Foradada
- Menárguens
- Entidad menor Montclar ubicada en el término municipal de Agramunt
- Cubells: Polígono 5 (parcelas 399, 400, 401 y 402) y polígono 7 (parcela 90).
- Os de Balaguer: Polígono catastral 5 (parcelas 1 y 22)

Subzona Urgell: Compuesta por los siguientes municipios:

- Penelles
- Preixens

— Ivars d'Urgell: Polígonos catastrales 2 (parcela 7), 3 (parcela 75), 4 (parcela 25) y 13 (parcela 93).

Subzona Garrigues: Compuesta por los siguientes municipios:

— Albi

— Arbeca

— Bellaguarda

— Cervià de les Garrigues

— Espluga Calba

— Fulleda

— Floresta

— Pobla de Cérvoles

— Omellons

— Tarrés

— Vinaixa

— Vilosell

— Juneda: Polígonos catastrales 5 (parcela 487), 12 (parcelas 14, 15, 16, 33, 34 y 37) y 13 (parcelas 3, 4 y 5).

— Borges Blanques: Polígonos catastrales 9 (parcelas 30 y 96), 21 (parcelas 114, 165 y 167) y 22 (parcelas 118, 119 y 120).

— Albagés: Polígono catastral 4 (parcelas 178, 182, 183, 184, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192 y 193)

— Juncosa: Polígono catastral 2 (parcelas 57, 66, 499 y 9002) y polígono catastral 6 (parcelas 317, 318, 319, 320 y 597)

— Llardecans: Polígonos catastrales 1 (parcela 27) y 3 (parcelas 97 y 222).

Subzona Pallars: Compuesta por los siguientes municipios:

— Antiguo término municipal de Tremp, y las pedanías de Tremp denominadas Gurb, Palau de Noguera, Puigcerçós, Suterranya y Vilamitjana

— Conca de Dalt: Polígonos catastrales 1 (parcelas 509 y 556), 3 (parcelas 37, 190, 191, 219, 222, 226, 233, 248, 315 y 318), 12 (parcelas 146, 151, 161, 163 y 175), 13 (parcelas 17, 93, 127 y 204) y 17 (parcela 212).

— Del término de Castell de Mur, los agregados de Cellers y Guàrdia de Tremp,

— Del término de Gavet de la Conca, los agregados de Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y Sant Miquel de la Vall,

— Del término de Isona i Conca Dellà, los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant Romà d'Abella,

— La Pobla de Segur: Polígono 4 (parcelas 24, 25, 26, 29, 42, 43, 45, 46, 49, 50 y 65).

— Llimiana: Polígonos 1, 2, 3, 4, 5 y 6.

— Rialp: polígono catastral 3 (parcelas 17, 28, 29, 37, 300 y 301)

— Salàs de Pallars: Polígono 3 (parcelas 294 y 430).

— Talarn: Polígonos catastrales 3, 4, 5 y 6.

— Sort: Polígonos catastrales 3 (parcelas 201, 202, 203, 220, 223, 225, 325 y 330) y 2 (parcelas 273 y 276).

Subzona Raimat: Compuesta por los siguientes municipios:

— Unidad de población denominada Raimat, del término municipal de Lleida.

— Almacelles: Polígonos catastrales 1 (parcela 162 y 181) y 2 (parcela 143)

Subzona Segriá: Compuesta por los siguientes municipios:

— Alcarrás: Polígonos catastrales 6 (parcelas 9017, 9022, 9005) y 15 (parcelas 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 y 2027)

— Alfarrás

— Almacelles: Polígono 5 (parcelas 25, 180, 181, 193, 196 y 280)

— Almenar

— Gimènells i Pla de la Font

— Lleida: Polígonos 1, 2, 7 (parcelas 230, 231, 232, 307, 309, 310 y 311) y 8 (parcela 337).

— Torrefarrera: Polígonos 11 (parcelas 6, 7, 8 y 9005) y 12 (parcela 9006).

Subzona Valls del Riu Corb: Compuesta por los siguientes municipios:

— L'Ametlla

— Belianes

— Ciutadilla

— Granyanella

— Granyena de Segarra

— Guimerà

— Maldà

— Montoliu de Segarra

— Montornès de Segarra

— Nalec

— Omells de Na Gaia

— Preixana

— San Martí de Riucorb

— Tàrraga

— Vallbona de les Monges

— Vallfogona de Riucorb

— Verdú

— Vilagrassa: Polígono 4 (parcela 92) y polígono 6 (parcelas 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48).

Todas las parcelas que han sido incluidas en el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre no quedarán excluidas en el caso de concentraciones parcelarias, expropiaciones forzosas o alteraciones de los términos municipales, de acuerdo con lo que establezca la normativa vigente en materia de régimen local.

7. Principales uvas de vinificación

AGUDELO — CHENIN BLANC

MACABEO — VIURA

MOSCATEL ALEJANDRIA — MOSCATEL DE MALAGA

MONASTRELL

MERLOT

GARNACHA TINTA — LLADONER

GARNACHA BLANCA — LLADONER BLANCO

CHARDONNAY

GODELLO

GEWÜRZTRAMINER

GARNACHA TINTORERA

XARELLO — CARTOIXA

VIOGNIER

VERDEJO

TREPAT

CABERNET SAUVIGNON

CABERNET FRANC

ALBARIÑO

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

SYRAH

SAUVIGNON BLAN

RIESLING

PINOT NOIR

PETIT VERDOT

PARELLADA — MONTONEC

MAZUELA — SAMSO

MALVASIA AROMATICA — MALVASIA DE SITGES

MALBEC

MOSCATEL DE GRANO MENUDO — MOSCATEL MORISCO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)*Vino*

Las características propias y bien definidas de la DOP Costers del Segre como la situación geográfica, la distancia al mar Mediterráneo y el Pirineo hacen que haya un clima continental con una gran oscilación térmica estacional y diaria con épocas de ciclo vegetativo propias de la zona, proporcionando cosechas características.

Los factores naturales de la zona hacen que se conserven las variedades tradicionales y se adapten a la perfección las variedades no autóctonas introducidas posteriormente a la filoxera. Es por ello que están presentes una gran diversidad de variedades de uva que permiten una amplia composición varietal de productos.

En los factores humanos existe una tradición vitivinícola de la zona encontrada a través de las referencias históricas tanto en documentación como construcciones físicas y la inquietud de utilizar técnicas novedosas.

Las temperaturas nocturnas durante la maduración son excepcionalmente bajas, es habitual encontrar mínimas de 15 °C durante toda la maduración y mínimas entre 2-10 °C al final de la maduración en todo el territorio de la DOP Costers del Segre, esto hace vinos de elevada acidez y de sabores intensos, distintos a cualquier otra zona. Los aromas primarios de los vinos quedan impregnados por los olores afrutados en los vinos blancos de las subzonas con relieves suaves, florales en las subzonas de más altitud y en el caso de los vinos tintos se manifiesta el carácter de los factores naturales en el grado alcohólico adquirido, los perfumes y los sabores. Todos ellos conservan la tipicidad característica debida a las frías temperaturas nocturnas. No es posible hacer vinos de estas características en otras zonas.

Vino espumoso de calidad

La elaboración de vino espumoso elaborado por el método tradicional, ya estaba presente en algunas bodegas desde principios del siglo pasado.

Los aromas primarios de los vinos base que se utilizan para vinos espumosos quedan impregnados por los olores afrutados en los vinos blancos de las subzonas con relieves suaves, florales en las subzonas de más altitud.

La gran oscilación térmica diaria en el ciclo de maduración vegetal proporciona unas características diferenciadas, elevada acidez y aromas florales intensos, que unido al factor humano que aporta la subsistencia de la tradición mediante los métodos de elaboración, y el factor natural que permite que se conserven las variedades autóctonas, pero también que se adapten las foráneas, y dan como resultado el vino espumoso de calidad propio de esta DOP.

Vino de licor

La elaboración de los vinos de licor de la DOP Costers del Segre

Las elevadas temperaturas diurnas junto con la escasez de lluvias durante el otoño, permite retrasar la cosecha y obtener cosechas muy ricas en azúcares. Gracias a estas características climáticas tan especiales existe la tradición de elaborar vinos de licor con cosechas tardías con uvas parcialmente pasificadas, sumado al tipo de suelo que permite que las variedades utilizadas para estos vinos, se vendimien por el hombre en su punto óptimo y sin llegar a un estadio de sobremaduración.

Vino de aguja

La elevada acidez y la elevada intensidad de aromas florales que se obtiene en los vinos de aguja de la DOP Costers del Segre son debido al gran salto térmico durante la maduración de las uvas, que comúnmente puede superar en ocasiones los 15 °C.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Los envases utilizados para la comercialización de productos amparados por la DOP deben incorporar un sistema de identificación de un solo uso que, alternativamente, puede ser un precinto de garantía, una etiqueta numerada, una contraetiqueta numerada o un sistema de control informático codificado de la DOP, que será asignado a petición de la bodega. La trazabilidad de cualquiera de estos sistemas debe asegurarse y estar garantizada por un procedimiento establecido por el órgano gestor.

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

No se obliga a embotellar en la zona geográfica delimitada.

Enlace al pliego de condiciones

<https://goo.gl/Xeblp0>
